

水产品低温真空油炸机价格 水产品低温真空油炸机 山东硕赫

产品名称	水产品低温真空油炸机价格 水产品低温真空油炸机 山东硕赫
公司名称	山东硕赫机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号
联系电话	15689146555

产品详情

真空油炸机产品特点：

产品特点：

真空油炸是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，水产品低温真空油炸机，可以有效地减少高温对食品营养成分的破坏。

真空油炸机目前主要应用于：

水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；

蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、香菇、蘑菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；

干果类：大枣、花生等； 水产品及畜禽肉类等。水产品低温真空油炸机

真空油炸机操作方法

1、使用时应保持油锅内的油面高于1/4油锅深度，但高油面高度不能大于2/3油锅深度。

2、合上电源开关，红色指示灯亮，水产品低温真空油炸机生产商，此时电源已供至本炉，只要顺时针方向旋转温控器，把所需的温度值对准红点位置，此时绿色指示灯亮，红色指示灯熄，表示电热管工作，锅内油开始升温，当油温升至所需的温度时，温控器能自动切断电源，同时绿色指示灯熄灭，红色指示灯亮，电热管停止工作，锅内油温开始下降，当油温降到设定温度值时，温控器能自动接通电源，此时红色指示灯灭，绿色指示灯亮，电热管又工作，油温上升，如此反复循环，以保证油温在设定的温度范

围内恒温。

- 3、锅盖为保持锅内清洁和保温而成，加盖时应注意盖子上不有水，以免水珠滴入锅中热油飞溅伤人。
- 4、附有专用的炸篮，供炸制较小的食品，篮上有挂钩及把手。制作时把篮体浸入油中，当炸制大件食品时，可直接入在油锅内进行炸制。
- 5、需清倒锅内油时，应先待油温降到常温后进行，把炸篮及护板取出，切断电源，再把控制箱取出，另放于干燥清洁地方，便可提出油锅进行清理。
- 6、油锅内的护板是为保护电热管而设，在炸制食品时，护板必须放在油锅内，每次用完后应切断电源，确保安全。
- 7、应使用植物油，严禁使用旧油。水产品低温真空油炸机

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他，可以提高油的反复利用率，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~50%。

含油率在10%-20%，节油30%-40%，水产品低温真空油炸机厂家，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

在真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能。水产品低温真空油炸机

水产品低温真空油炸机价格-水产品低温真空油炸机-山东硕赫由山东硕赫机械有限公司提供。水产品低温真空油炸机价格-水产品低温真空油炸机-山东硕赫是山东硕赫机械有限公司 (sdshuohe.tz1288.com) 升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：王经理。